

Produktdatenblatt

Flamingo Cupcakes, Kuchen, Dekoset gr.

Flamingo Kuchen bestellen mit Cupcakes und Party-Dekoset Flamingo

Flamingo Kuchen kaufen mit 12 Cupcakes in Geschenkschachteln, bedruckt mit Flamingo Motiv, dazu unser großes Flamingo-Party-Dekoset

Damit kannst du deine Feier ausstatten! Der große Flamingo Set beinhaltet:
1 x Kuchen nach Wahl (Vanille-Kuchen mit Kirschfüllung ODER Schoko-Kuchen mit Aprikosenfüllung) geeignet für 2-4 Personen.
12 Cupcakes (Vanille oder Schoko).

Bedruckt werden die süßen Küchlein mit hochqualitativen Lebensmittelfarben mit unserem exklusivem Flamingo Motiv. Gewicht des Kuchens: ca. 450 g.

Party-Dekorationsset Flamingo beinhaltet:

[1 x Flamingo Folienballon groß](#)

[1 x Flamingo-Kerzen \(5er Pack\)](#)

[1 x Cake-Topper-Flamingo \(6er Pack\)](#)

[1 x Girlande mit Fransen](#)

[2 x Wabenkugel \(rosa und mint\)](#)

[6 x Luftballons mint in guter Qualität](#)

[6 x Pappteller mit Blattgoldmuster](#)

[6 x Party Trinkbecher rosa](#)

[10 Stk Papierstrohhalme hellblau](#)

[20 Stk Papierservietten hellrosa-weiß](#)

Noch mehr Zubehör: [zu den passenden Kerzen, Folienballons uvm!](#)

Hier könnt ihr noch mehr Geschenke finden: [Geschenke aus Italien](#)



+ 12 x

+ Flamingo Party Deko-Set groß

Symbol-Foto

Unregelmäßigkeiten in Oberflächen:

Kleine Unregelmäßigkeiten (z.B. leichte Verformungen oder kleine Risse) in Oberflächen können fertigungs- und/oder warenbedingt vorkommen und stellen keinen Mangel dar.

Zutatenverzeichnis:

Lebensmittelzusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um die Haltbarkeit, das Aussehen, den Geschmack oder die Verarbeitbarkeit in konstant hoher Qualität zu gewährleisten. Hier werden Sie über die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe informiert:

Rollfondant: Zucker, Glukosesirup, Wasser, Palmkernöl, Verdickungsmittel: Natriumcarboxymethylcellulose (E466), Verdickungsmittel: Traganth (E413), Feuchthaltemittel: Glycerin (E422), Säureregulatoren: Citronensäure (E330), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Sorbinsäure (E200). Creme: Zucker, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma [GERSTE, MILCHBESTANDTEILE]. Kuchen mit Kirschfüllung: Weizenmehl, Kirsche, Aroma, Emulgatoren: Sojalecithin, E471, Salz, Magermilchpulver, Dinkelvollkornmehl, Apfelessig, E500, Sonnenblumenöl, Emulgator: E322 (Sojalecithine 0,4 %), E476, brauner Zucker 13%, Zucker, E202, Weizenstärke, Vollmilchjoghurt, E330, E440, Glukose-Fruktose-Sirup, E450. Kuchen mit Schokolade und Aprikosenfüllung: Weizenmehl, Aroma, Emulgatoren: Sojalecithin, E471, E322, Magermilchpulver 0,005 %, Dinkelvollkornmehl, Apfelessig, Aprikosen, E500, Vollmilchjoghurt, Sonnenblumenöl, Zucker, Ei, E202, Weizenstärke, brauner Zucker, fettarmes Kakaopulver Maisstärke, E330, E440, Glukose-Fruktose-Sirup, Speisesalz, Verdickungsmittel (E401), E450. Cupcakes: Zucker, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, Maisstärke, Palmöl, SÜSSMOLKENPULVER, Trockenglucosesirup, Säuerungsmittel Diphosphate, Emulgatoren E475, E472b, E481, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, MILCHEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Speiseöl, Hühnervollei pasteurisiert. Lebensmittelfarbe: Wasser, Monopropylenglykol E1520, Glycerin E422, Farbstoffe E151, E110*, E102* (*kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen).

Allergene und Unverträglichkeitsstoffe:

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe/Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Rollfondant: kann Spuren von Mandeln enthalten. Creme: GERSTE, MILCHBESTANDTEILE, kann Spuren von Schalenfrüchten und daraus hergestellten Erzeugnissen enthalten. Kuchen mit Kirschfüllung: Soja, Milch, Eier, glutenhaltiges Getreide, Nüsse. Kuchen mit Schokolade und Aprikosenfüllung: Soja, Milch, Eier, glutenhaltiges Getreide, Nüsse, Senf. Cupcakes: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Hühnerei.



Bestell Deine Torte online!

Größen:

Größen- und Gewichtsangaben gelten grundsätzlich nur als Nennwerte, die von den tatsächlichen Maßen abweichen. Abweichungen von bis zu 10% sind warentypisch und unvermeidlich.

Anweisungen für die Aufbewahrung, Verwendung, Haltbarkeit:

Nach Ankunft soll die Ware vorsichtig der Packung entnommen und bei Zimmertemperatur (keinesfalls im Kühl- oder Gefrierschrank!) gelagert werden. Wir verwenden hochwertige Backzutaten, die dafür sorgen, dass die Backwaren bei bei vorschriftsmäßiger Lagerung bis zu 10 Tage bei vollem Genuss haltbar bleibt.

Firma und Adresse des Lebensmittelunternehmens:

torten.de ist ein Online Portal der:

New Media Supporters Operating GmbH
Lise-Meitner-Straße 1-9
D-42119 Wuppertal
Germany

Postfach 130 801
D-42035 Wuppertal
Germany

Telefon: 0202 2839080
Telefax: 0202 2839130
E-Mail: info@torten.de
Internet: <http://www.torten.de>

Geschäftsführer: Christian Reineke
Registergericht: Amtsgericht Wuppertal
Handelsregister: HRB 23735
Umsatzsteuer-ID: DE-279406922

als Lizenznehmerin der New Media Supporters GmbH